



Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Petersilie, frisch	20 g
kleine Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Speckstreifen	200 g
Gemüsebrühe	150 ml
Essig	3 EL
Senf	2 EL
Öl	4 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Petersilie waschen und Blättchen von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter Petersilie geben und 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Gehackte Petersilie umfüllen.
2. Kartoffeln gründlich waschen und in den tiefen Dampfgaraufsatz geben. In den Mixbehälter 1 l Wasser, 1 TL Salz und Lorbeerblätter geben, tiefen Dampfgaraufsatz aufsetzen, verschließen und 40 Min./Dampfgarstufe garen. Kartoffeln noch warm pellen, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Mixtopf leeren und ausspülen.
3. Inzwischen Zwiebel halbieren und schälen. Im Mixtopf Zwiebel 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Speck und 1 EL Öl zugeben und 5 Min./Anbratstufe braten.
4. Brühe, Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer zugeben und 5 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen. Specksauce über die Kartoffelscheiben geben, vorsichtig mischen und herzhaft abschmecken. Salat mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Kartoffelsalat eignet sich gut zum Vorbereiten für Grillabende.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	481 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	28 g